



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BARBUNYA PİLAKI

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı barbunya
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
2 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 adet kuru soğan
½ baş maydanoz
2 adet havuç
Tuz
Karabiber
Toz şeker
1 adet patates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 fincan zeytinyağı

Barbunyalar yıkanıp bir gün önce suda ıslatılır, tuzlu ve limonlu suda hafif haşlanır. Sarımsak ve soğan ince bir şekilde, havuçlar da küp şeklinde doğranır. Zeytinyağı ve ayçiçek yağında sarımsak, soğan ve havuçlar kavrulur. Salça da ilave edilip 1-2 dk. kavurduktan sonra sıcak su ilave edilir. Kaynamaya başlayınca barbunyalar ilave edilir. Barbunyalar pişmeye yakın küp şeklinde doğranmış patatesler de ilave edilir. Tuz, karabiber ve toz şeker ilave edilir. Malzemeler piştikten sonra soğumaya bırakılır, maydanoz ile süslenip servise sunulur.

